

DAFTAR PUSTAKA

- Akhlaghi, M. & B. Brian. 2009. Mechanisms Of Flavonoid Protection Against Myocardial Ischemia–Reperfusion Injury. *Journal of Molecular and Cellular Cardiology*. 46:309–17.
- Aksi Agraris Kanisius. 2002. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius, Yogyakarta.
- Ambarwati, A. Khoirotul, F. Kurniawati, T. Diah & S. Darojah. 2014. Media Leaflet, Video Dan Pengetahuan Siswa SD Tentang Bahaya Merokok. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10(1): 7-13.
- Andarwulan, N., D. Fardiaz, G.A. Wattimena & K. Shetty. 1999. Antioxidant Activity Associated With Lipid And Phenolic Mobilization During Seed Germination Of *Pangium Edule* Reinw. *J. Agric. Food Chem.* 47: 3158-3163.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar & D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Argasasmita, T.U. 2008. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) pada Bahan Pangan. Universitas Udayana, Bali.
- Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI). 2014. Konsumsi Kopi Indonesia. <http://www.aeki-aiice.org/> diakses 26 Desember 2019.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Kopi Indonesia 2017*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2983-1992. Kopi Instan. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3743-1995. Gula Merah. BSN, Jakarta.
- Baggenstoss, J., L. Poisson, A., Glabasnia, M., Moser, A., Rytz, E., Thomas, I. Blank & J. Kerler. 2010. Advanced Analytical-Sensory Correlation-Towards A Better Understanding Of Coffee Flavor Perception. *Proceedings 23rd International Conference on Coffee Science 3 rd-8 th October 2010*. 125-132. Bali.

- Bariyah, K., N. Andarwulan & P. Hariyadi. 2017. Pengurangan Kadar Diglisericida dan Asam Lemak Bebas dalam Minyak Sawit Kasar Menggunakan Adsorben. *Jurnal Agritech*. 37(1): 48-58.
- Benowitz, N.L. & H. Fu. 2007. *Smoking & Occupational Health*. In J. Ladou (Eds), *Occupational & Environmental Medicine*, 4th Edition. McGraw-Hill, New York.
- Bernadini, E. 1983. *Fats and Oils*. Publishing House, Rome.
- Bhupathiraju, S.N. 2013. Caffeinated and Caffeine-free Beverages and Risk of Type 2 Diabetes. *Am J Clin Nutr*. 97:155.
- Blietz, H.D., W. Grosch & P. Schieberle. 2009. *Food chemistry* (4th ed.). Springer, Heidelberg Bhumiratana.
- Buffo, R.A. & Cardelli-Freire, C. 2004. Coffee Flavour: An Overview. *Flavour and Fragrance Journal*. 19: 99–104.
- Bunde, M.C., F.O. Osundahunsi & R. Akinoso. 2010. Supplementation of Biscuit Using Rice Bran and Soybean Flour. *African Journal of Food Agriculture, Nutrition and Development*. 10(9): 4047-4059.
- Ciptaningsih, E. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi. *Tesis*. Magister Ilmu Kefarmasian, Universitas Indonesia, Depok.
- Clarke, R. J. & R. Macrae. 1987. *Coffee Technology*. Elsevier, London and New York.
- Droge, W. 2002. Free Radicals In The Physiological Control Of Cell Function. *Physiol Rev*. 82:47-95.
- Dwiyanti, H., H. Riyadi, Rimbawan, E. Damayanthi & A. Sulaeman. 2014. Penambahan CPO Dan RPO Sebagai Sumber Provitamin A Terhadap Retensi Karoten, Sifat Fisik, Dan Penerimaan Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 24(1): 28-33.
- Evans, W. J. 2000. Vitamin E, Vitamin C, And Exercise. *Am J Clin Nutr*. 72: 647S-52S.
- Fadhillah, N., E. Mela & Mustaufik. 2020. Gula Kelapa Kristal dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *Jurnal Agritech*. 22(1): 20-28.

- Farah, A. 2012. *Coffee Constituents* P. 21-58 In : Chu Yi Fang (Ed.), *Coffee: Emerging Health Effect and Disease Prevention*, 1st ed. John Wiley & Sons Ltd., Published, Oxford.
- Farah, A. & C.M. Donangelo. 2006. Phenolic Compounds in Coffee. *Brazilian Journal of Plant Physiology*. 18(1): 23-36.
- Febrianto, K. & M.P.A.D. Ramanda. 2018. Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi terhadap Persepsi Multisensoris. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(1): 12-16.
- Foster, K., S. Holt & J. Brand. 2002. International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values. *Am J Clin Nutr*. 76: 5-56.
- Gardjito, M. & D.A. Rahadian. 2011. *Kopi*. Kanisius, Yogyakarta.
- Gill, M.I., Tomas-Barberan, F.A., Hess-Pierce, B. & Kader, A.A. 2002. Antioxidant Capacities, Phenolic Compounds, Carotenoids, and Vitamin C Contents of Nectarine, Peach, and Plum Cultivars from California. *J. Agric. Food Chem*. 50(17): 4976-82.
- Hammerschmidt P.A. & D.E. Pratt. 1978. Phenolic Antioxidant of Dried Soybean. *Journal Food Science*. 43: 556-559.
- Handajani, A., B. Roosihermatie & H. Maryani. 2010. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Pola Kematian Pada Penyakit Degeneratif Di Indonesia. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*. 13(1): 42-53.
- Handayani, B.Q. 2016. Coffee And Its Flavor. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 4(1): 222-227.
- Harahap, A.A.A.A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Dan Suhu Penambahan Kopi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Minuman Kopi Mix Berbasis Gula Kelapa Pada Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Haryanti, P., Karseno & R. Setyawati. 2012. Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 12(2): 106-112.
- Hasanah, S.Z. 2017. Pengaruh Perbandingan Gula Merah Cair Dan Nira Terhadap Karakteristik Gula Semut (*Palm Sugar*). *Tugas Akhir*. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.

- Hecimovic, I., A.B. Cvitanovic, D. Horzic & D. Komes. 2011. Comparative Study Of Polyphenols And Caffeine In Different Coffee Varieties Affected By The Degree Of Roasting. *Food Chemistry*. 129(3): 991-1000.
- Herawati, H. & Sukohar, A. 2013. Pengaruh Asam Klorogenat Kopi Robusta Lampung Terhadap Ekspresi Cyclin D1 dan Caspase 3 pada Cell Lines HEP-G2. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi V*. Fakultas Kedokteran Universitas Lampung, Lampung.
- Hidayah, S. N. 2014. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Dan Suhu Akhir Pemasakan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Gula Kelapa Serbuk Yang Diperkaya Minyak Sawit Merah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Jatmika, A. & P. Guritno. 1997. Sifat Fisikokimiawi Minyak Goreng Sawit Merah Dan Minyak Goreng Sawit Biasa. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*. 5(2): 127-138.
- Jaya, R. S., S. Ginting, S. & Ridwansyah. 2016. Pengaruh Suhu Pemanasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Kualitas Nira Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4 (1).
- Juliantari, N.P.D., L.P. Wrasati & N.M. Wartini. 2018. Karakteristik Ekstrak Ampas Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Pada Perlakuan Konsentrasi Pelarut Etanol Dan Suhu Maserasi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 6(3): 243-249.
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. *Penyakit Tidak Menular*. Jakarta.
- Kristiandi, W. 2018. Faktor yang Mempengaruhi Kadar Kafein dan Derajat Keasaman Pada Kopi Selama Proses Pemanggangan, Penggilingan dan Penyeduhan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Kuncoro, S., L. Sutiarto, J. Nugroho & R.E. Masithoh. 2018. Kinetika Reaksi Penurunan Kafein dan Asam Klorogenat Biji Kopi Robusta melalui Pengukusan Sistem Tertutup. *Agritech*. 38(1): 105-111.
- Kuschner, W.G. & P.D. Blanc. 2007. *Gases & Other Airborne Toxicants*. J. Ladou (Eds), Occupational & Environmental Medicine, 4th Edition. McGraw-Hill, New York.

- Kusumawardhani, I.C. 2018. Pengaruh Konsentrasi Minyak Sawit Merah Dan Suhu Penambahan Kopi Pada Pembuatan Kopi *Mix* Tinggi Antioksidan Berbasis Gula Kelapa Kristal. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Lestari, E. W., I. Haryanto & S. Mawardi. 2009. Konsumsi Kopi Masyarakat Perkotaan Dan Faktor-Faktor Yang Berpengaruh: Kasus Di Kabupaten Jember. *Pelita Perkebunan* 2009. 25(3): 216-235.
- Liyana, P. C. & F. Shahidi. 2005. Optimization of Extraction of Phenolic Compounds from Wheat Using Response Surface Methodology. *Journal of Food Chemistry*. 93(1): 47-56.
- Mangiwa, S., A. Futwembun & P.M. Awak. 2015. Kadar Asam Klorogenat (CGA) dalam Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Asal Wamena, Papua. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia "Hydrogen"*. 3(2): 313-317.
- Mashud, N & Y.R. Matana. 2014. Produktivitas Nira Beberapa Aksesori Kelapa Genjah. *B. Palma*. 15(2): 110-114.
- Mas'ud F. 2007. Optimasi Proses Deasidifikasi untuk Meminimalkan Kerusakan Karotenoid dalam Pemurnian Minyak Sawit. *Disertasi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Murray R. K., D.K. Granner D.K. & V.W. Rodwell, 2009. *Biokimia Harper*. Penerbit Buku Kedokteran, EGC, Jakarta.
- Nagendran, B., U.R. Unnithan, Y.M. Choo & K. Sundram. 2000. Characteristics Of Red Palm Oil Alpha-Carotene And Vitamin E- Rich Refined Oil For Food Uses. *Food and Nutrition Bulletin*. 21: 2.
- Naibaho. 1990. Pemisahan Karoten (Provitamin A) dari Minyak Sawit dengan Metode Adsorpsi. *Disertasi*. Sekolah Pasca Sarjana, IPB. Bogor.
- Najiyati, S. & Danarti. 1997. *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nichmah, L., S. Yuwanti & S. Suwasono. 2019. Kopi Kayu Manis Celup dengan Variasi Tingkat Penyangraian Kopi dan Konsentrasi Bubuk Kayu Manis. *Berkala Ilmiah Pertanian*. 2(2): 50-55.
- Ningsih, R. 2014, Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Celup Terhadap Kadar Kafein. *Skripsi*. Universitas Muhamadiyah Surakarta.

- Nofitriyani, A. 2016. Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Organoleptik Kopi Bubuk Non Kafein Dari Biji Pepaya Dan Buah Nangka Dengan Lama Penyangraian Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Nurhasnawati, H., R. Supriningrum & N. Caesariana. 2015. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan di Jl. A.W. Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1(1): 25-30.
- Nurlela, E. 2002. Kajian Faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Nusa, C.P. 2017. Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, Dan Cair. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Oktadina, F.D., B.D. Argo & M.B. Hermanto. 2013. Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea* Sp) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 1(3): 265-273.
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. PT Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Pastiniasih, L. 2012. Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng, Bali (Campuran Robusta Dan Arabika). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Patel, B.P. & U.M. Rawal. 2008. Tobacco, Antioxidant Enzymes, Oxidative Stress, And Genstic Susceptibility In Oral Cancer. *Am.J. Clin. Oncol*. 31:454-459.
- Pimenta, T. V. 2009. Roasting Processing of Dry Coffee Cherry Influence of Grain Shape and Temperature on Physical Chemical and Sensorial Grain Properties. *B.CEPPA Curitiba*. 27(1).
- Pradipta, K. & K. Febrianto. 2017. Jurnal Review Perbedaan Air Seduh Terhadap Persepsi Multisensoris Kopi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5(1): 85-91.
- Probowulan, D., E. Siswanto & C.T. Bagus. 2010. Diversifikasi Produk Kopi Instan Dengan Mesin Spray Dryer. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*. 3(1):57-65.
- Purnamayanti, N.P.A., I.B.P. Gunadnya & G. Arda. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.). *Jurnal BETA*. 5(2):38-48.

- Puspitasari, D.A. 2008. Optimasi Proses Produksi dan Karakteristik Produk serta Pendugaan Umur Simpan Minyak Sawit Kaya Karotenoid. *Skripsi*. Bogor.
- Rahayu, L. H. & S. Purnavita. 2014. Pengaruh Suhu dan Waktu Adsorpsi terhadap Sifat Kimia-Fisika Minyak Goreng Bekas Hasil Pemurnian Menggunakan Adsorben Ampas Pati Aren dan Bentonit. *Jurnal Momentum*. 10(2): 35-41.
- Rakhmawati, R. & Yuniarta. 2015. Pengaruh Proporsi Buah:Air dan Lama Pemanasan terhadap Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1682-1693.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Riset Kesehatan Dasar. 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Riyanta, A.B. & Nurniswati. 2016. Adsorpsi Minyak Jelantah Menggunakan Karbon Aktif dan Serbuk Kopi pada Pembuatan Sabun Padat Ramah Lingkungan. *SENIT*. 118-123.
- Robiyansyah. 2017. Pemanfaatan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Biskuit Kacang Kaya Beta Karoten. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Rohdiana. 2008. Manfaat dan Bahaya Kandungan Kafein dalam Kopi. 3(1): 16-17.
- Rohim, H. 2015. Formulasi Produk dan Karakterisasi Minuman Kopi Telur Instan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rubio, M.E.D. & C. Fulgranio Saura. 2007. Dietary Fiber in Brewed Coffee. *Journal Agric. Food Chem*. 55: 1999-2003.
- Ruth, E. V. S. 2011. *Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar Kopi*. Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sabarni & Nurhayati. 2018. Analisis Kadar Kafein dalam Minuman Kopi Khop Aceh dengan Metode Spektroskopik. *Jurnal Lantanida*. 6(2): 103-202.
- Sanjaya, B. 1996. Kajian Peningkatan Skala, Proses Pencampuran pada Pemekatan Karotenoid Minyak Sawit Kasar Secara Kimia. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Setyamidjaja, D. 1991. *Bertanam Kelapa*. Kanisius, Yogyakarta.

- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sinaga, F.A. 2016. Stress Oksidatif Dan Status Antioksidan Pada Aktivitas Fisik Maksimal. *Jurnal Generasi Kampus*. 9(2): 176-189.
- Siswoputranto, P.S. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Kanisius, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik: Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono & Suhadi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sunarhanum, W.B. 2016. The Compositional Basic of Coffee Flavour. *Thesis*. Agricultural Tehnology Department, The University of Queensland, Brisbane.
- Sukendro, S. 2007. *Filosofi Rokok: Sehat Tanpa Berhenti Rokok*. Pinus Book Publisher, Yogyakarta.
- Sundram, K., R. Sambanthamurthi & Y.A. Tan. 2003. Palm Fruit Chemistry And Nutrition. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. 12: 355-362.
- Taib, G., Gumbira Said, dan S. Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. PT Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tejasari, Sulistyowati, Djumarti & R.A.A. Sari. 2010. Mutu Gizi Dan Tingkat Kesukaan Minuman Kopi Dekafosin Instan. *Jurnal Agrotek*. 4(1): 91-106.
- Tjay, T.H. & K. Rahardja. 2007. *Obat-Obat Penting: Khasiat, Penggunaan, Dan Efek-Efek Sampingnya*. Gramedia, Jakarta.
- Trinidad, T.P. 2003. *Nutritional And Health Benefits Of Coconut Sap Sugar/Syrup*. Food And Nutrition Research Institute, Manila.
- Trinidad, T.P, A.C. Mallillin, R.S. Sagum & R.R. Encabo. 2010. Glycemic Index of Commonly Consumed Carbohydrate Foods in the Philippines. *Journal of Functional Foods*. 2: 271-274.
- Varnam, H.A. & J.P. Sutherland. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall, London.
- Vatai, T., M. Skerget dan Z. Knez. 2009. Extraction Of Phenolic Compounds From Elder Berry And Different Grap Marc Varieties Using Organic Solvents And/Or Supercritical Carbon Dioxide. *Journal of Food Engenering*. 90(2): 246-254.

- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3(2): 59-68.
- Widowati, W. 2007. Peran Antioksidan Sebagai Agen Hipokolesterolimia Pencegah Oksidasi Lipid Dan Aterosklerosis. *Majalah Kedokteran Domianus*. 6(3):227-35.
- Winarno, F.G. 1999. *Minyak Goreng dalam Menu Masyarakat*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB, Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. IPB Press, Bogor.
- Wirakartakusumah, M.A., G. Priyanto, M. Arpah & B. Nurtama. 1991. *Teknik Pangan Lanjut*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, Pusat Antar Universitas (PAU), Bogor.
- Yi-Fang, C. 2012. *Coffee : Emerging Healt Effects and Disease Prevention*. Wiley-Blackwell, USA.
- Yuanita, D.R.P. 2018. Pengaruh Konsentrasi Dan Suhu Penambahan Kopi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kopi *Mix* Gula Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Yusmarini. 2011. Senyawa Polifenol pada Kopi: Pengaruh Pengolahan, Metabolisme dan Hubungannya dengan Kesehatan. *Jurnal SAGU*. 10(2): 22-30.